



Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit Frittaten, (A, C, G, L)

Grießnockerl, (C, L)

oder Leberknödel (L, C, A)

- *Brodo di manzo con frittatine, gnocchetti di semolino, polpette di fegato*

Kärntner Suppe (A, C, G, L)

(Klare Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel und Frittaten)

- *Zuppa Carinziana (brodo di manzo con gnocchetti di semolina, polpette di fegato e frittatine)*

SALATECKE

Salat „Gegendtalerhof“ (M, E)



verschiedene Blattsalate mit gebratenen Speck- und Kartoffelscheiben mariniert mit Hausmarinade, Cherrytomaten & Kräuter- joghurt- Dressing

- *Insalata “Gegendtalerhof” diversi lattughe con pancetta frita e patate a fette marinate con condimento della casa, pomodorini e erbe yogurt – Dip*

Saures Rindfleisch (C, A)

fein garniert mit Zwiebelringen, gekochtem Ei und steirischem Kernöl dazu Gebäck

- *Insalata di manzo candito con olio di zucca, uova, cipolle e pane*

Fitnesssteller (A, G, M)

knusprig gegrillte Hühnerfiletstreifen auf großem buntem Salatteller mit frischer Kresse und Knoblauchcroutons

- *Insalata mista con petti di tacchino alla griglia e crostini all’aglio*

Kleiner gemischter Salat (G, M)

Kleiner grüner Salat (M)

Was bei uns im Gegendtaler am liebsten Gessn wird

Kärntner Laxn-filet vom Grill (D, A, C, G)

mit frischen Kräutern, gegrillten Polenta Talern, buntem Gartengemüse
& Kräuter – Joghurt - Dip

- *Pesce alla griglia della Carinzia con erbe fresche, apperendimento Polentata ed erbe – jogurt – Dip*



Geröstete Leber vom Schwein (L, G, A)

im Majoransaftl mit Reis

- *Fegato di maiale brasato maggiorana e riso*

Panierte Leber vom Schwein (L, G, A, C)

mit Reis und Sauce Tatare

- *Fegato imbonata con riso e Salsa tartara*

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C)

mit Pommes frites und Preiselbeergarnitur

- *Scaloppina alla milanese (maiale) con patate fritte e mirtillo rosso*

Cordon Bleu vom Schwein (A, C, G)

gefüllt mit Bauernschinken aus Treffen, Mölltaler Almkäse mit Pommes frites
und Preiselbeergarnitur

- *Cordon bleu (maiale) con patate fritte e mirtillo rosso*

Kärntner Grillteller (G, L, M)

Hühnerfilet, Huftsteak und Karreesteak vom Grill mit Wedges, Gemüse garnitur,
gegrillter Speck,

Grillwürstel und hausgemachter Kräuterbutter

- *Filetti di tacchino, filetti di manzo, filetti di maiale, specke e wurstel alla griglia con patate fritte, verdure miste e burro alle erbe*



Hausgulasch vom Rind (A, C, G)

mit Serviettenknödel

- *Gulasch di manzo della casa con canederli*

Gegi's Nudeleck
Hand- und Hausgemacht



Kärntner Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M)
mit brauner Butter

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta e menta

Geröstete Kärntner Nudel mit Ei (A, C, G, M)

- ravioli grandi ripieni di ricotta con arrosto l' uovo

Tomaten-Mozzarella Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M)
mit Cherrytomaten und Parmesan

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta, pomodori, mozzarella e parmegiano

Bärlauch Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M)
mit frittiertem Rucola und Bärlauch Pesto

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta e aglio seluatico

Kartoffel Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M)
mit brauner Butter

- 3 ravioli grandi ripieni di patate e l'erbe

**Passend zu allen
Nudelgerichten kl. grüner
Salat**





Darf's noch was Süßes sein?

Hausgemachter Apfel (A, G, E) oder Topfenstrudel (A, G, C)
mit Schlagobers und, oder Vanilleeis



Palatschinken/Crepés (A, G, C)
*mit Preiselbeer oder Marillenmarmelade
oder Schokoladen-Nussfüllung*

Eispalatschinken (A, G, C, E, F, H)
*gefüllt mit Vanilleeis fein garniert
mit Schokosauce und Schlagobers*

Mohr im Hemd (A, G, C, E, H,)
*Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers
und mit Früchten garniert*

Eispresso (G, C)
*Espresso mit Vanilleeis
und Schlagobers*



Heidelbeere Nudel (A, G, M)
mit brauner Butter, Zimt und Zucker

Kletzennudel (A, G, M)
mit brauner Butter, Zimt und Zucker